

# gourmet

Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie, Betriebs-, Heim- und Spitalgastronomie 10/21

**Innovative Küchentechnik und Arbeitsmodelle  
in der «Krone» Mosnang:**

**Vier Tage arbeiten, drei Tage frei!**

**– Ist das die Zukunft in der Profi-Küche?**

sknife AG, Biel:

## Erfolgsgeschichte in Biel - sknife fertigt das 20 000. Messer

**Vor 5 Jahren hat sknife das erste Steakmesser ausgeliefert. Entwickelt wurde das Messer in enger Zusammenarbeit mit Spitzenköchen, die auf der Suche nach einem Schweizer Produkt in höchster Qualität und Perfektion waren. Für den 3-Sterne Koch Franck Giovannini in Crissler hat sknife eine eigene Messerform entwickelt. Geschmiedet werden die Messer im Emmental. In Biel in der Manufaktur wurde dieser Tage das 20 000. sknife Messer gefertigt. Besonders stolz ist man, dass viele der Messer in den weltbesten Restaurants mit über 70 Michelin Sternen eingedeckt sind und mit 3 internationalen Designpreisen ausgezeichnet wurden.**

Die Herausforderung in der Fertigung stellt der gelernte Messerschmied Timo Müller so dar: das Design ist bereits sehr anspruchsvoll zudem stellen die neuartigen Werkstoffe (stabilisiertes, querverleimtes Holz und Chirurgenstahl) eine grosse Herausforderung dar, diese zusammen in hoher Perfektion frei Hand zu schleifen.

Michael Bach, Firmengründer und Inhaber sieht eben gerade hier im innovativen Design sowie in der Materialkombination die Einzigartigkeit. Durch die Eigenschaften des verwendeten Chirurgenstahls (4-fach höhere Korrosionsbeständigkeit, hohen Härte von 58 HRC) und dem stabilisierten Schweizer Holz, sind die sknife Messer ideal für die Gastronomie und können erstmals auch in Restaurants am Meer eingesetzt werden. Dies ermöglicht sknife neue Märkte an exklusiven Orten zu erschliessen, wie zum Beispiel an der Côte d'Azur, wo die Messer heute in den besten Restaurants und neu auch im Yacht Club Monaco eingedeckt sind.

Das schwarze Eschenholz ist im Einsatz bei Grant Achatz\*\*\* in Chicago, das Walnuss bei Mauro Colagreco\*\*\* in Menton – zurzeit weltbesten Koch. Das helle Holz wurde für die Roca Brüder\*\*\* in Spanien und das graue für Franck Giovannini\*\*\* passend zum Interieur entwickelt. Neben Messer und Gabel werden wir ab Herbst auch noch den Gourmet-Löffel anbieten. Für Messerliebhaber werden alle sknife Produkte auch in Damaststahl mit 1000 Lagen hergestellt.

### Taschenmesser aus Volladamast

Auch das Taschenmesser mit einem Gleitlager aus high-tech Keramik hat den Weg zu den Messersammlern gefunden und gerade die hochwertige Ausführung in Damast ist sehr beliebt. Deshalb hat sknife eine Volladamast-Variante entwickelt, bei welcher sowohl die Klinge, der Klinsenrücken als auch die Griffschalen aus



Messerschmied Timo Müller und Firmengründer Michael Bach präsentieren das 20 000. Messer

korrosionsbeständigem Damaststahl gefertigt ist. Zählt man alle Komponenten zusammen (Klinge, Rücken, Schale), ergibt dies über 1600 Damastlagen.

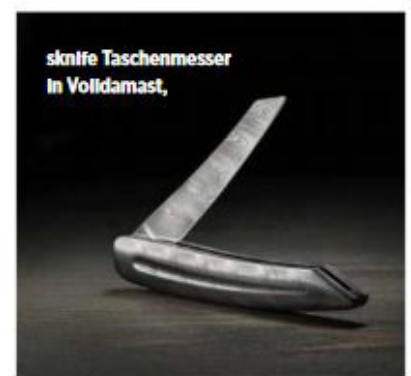
Michael Bach: wir werden immer wieder gefragt, weshalb wir in Biel Messer fertigen. Ganz einfach, weil wir Messer in der Präzision einer Uhr mit hohem handwerklichem Geschick fertigen. Wir möchten hier zu einem Ort der Messerkunst werden, und es freut uns, dass immer mehr Messersammler den Weg nach Biel finden.

Auf Anmeldung können Messerliebhaber dem Messerschmied beim Fertigen der sknife Messer über die Schulter schauen.

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)



4-teiliges Tafelmesserset mit stabilisiertem Holz in 4 verschiedenen Farben.



sknife Taschenmesser in Volladamast,